

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1090988A



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93121305.3

[51]int.Cl⁵

A23L 2/02

[43]公开日 1994 年 8 月 24 日

[22]申请日 93.12.24

[71]申请人 沈阳市食品发酵研究院

地址 110005辽宁省沈阳市和平区玉屏路5号

共同申请人 辽宁省桓仁满族自治县龙参滋补饮
料责
任有限公司

[72]发明人 张玉芬

[74]专利代理机构 沈阳市专利事务所

代理人 张述学

A23L 1/29 A61K 35/78

THE BRITISH LIBRARY

29 SEP 1994

SCIENCE REFERENCE AND
INFORMATION SERVICE

说明书页数: 4

附图页数:

[54]发明名称 人参果茶

[57]摘要

一种人参果茶,其组分(重量份)如下:人参 1—3、山楂 20—50、蔗糖 7—11、蜂蜜 0.5—1.5、防腐剂 0.01—0.12、柠檬酸 0.07—0.15、水 40—60。本发明的优点是:营养价值高、滋补力强、口感好,便于食用,老少皆宜,开拓了人参食用新渠道和增加了果茶新品种,生产方法科学简单。

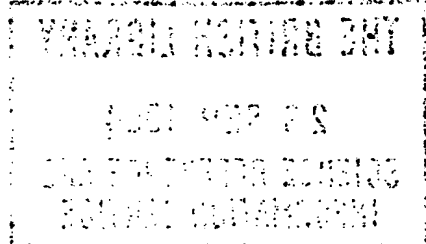
(BJ)第 1456 号

<02>

权 利 要 求 书

1、一种人参果茶，其特征是：组分（重量份）如下：人参1—3、山楂20—50、蔗糖7—11、蜂蜜0.5—1.5、防腐剂0.01—0.12、柠檬酸0.07—0.15、水40—60。

2、根据权利要求1所述的人参果茶，其特征是：组分（重量份）如下：人参1.5、山楂40、蔗糖9、蜂蜜1、苯甲酸钠0.01、柠檬酸0.08、水50。



说明书

人 参 果 茶

本发明涉及一种饮料，特别是一种滋补力较强、方便食用的人参果茶。

人参对人体的滋补力很强，传统的服用方法是制成人参酒、人参汤或作为组方制成药服用，其服用的局限性较大，口感不好，不便于普及。而果茶类饮料普遍受到人们的喜爱，如能把人参制成方便食用的果茶饮料是人们所期待的。

本发明的目的是提供一种人参果茶，营养价值高，口感好，便于食用，老少皆宜。

本发明的目的是这样实现的：

组分（重量份）：

人参	1—3
山楂	20—50
蔗糖	7—11
蜂蜜	0.5—1.5
防腐剂	0.01—0.12
柠檬酸	0.07—0.15
水	40—60

上述组分总重量之外可加入胭脂红0.001—0.002（重量份）用来调色。

制作方法：首先将人参刷洗，蒸煮软化，然后打浆磨细；将山楂漂洗，蒸煮软化，破碎打浆，去核磨细；将蔗糖加热溶化，过滤

成糖浆；将人参浆、山楂浆、糖浆、蜂蜜、防腐剂和柠檬酸混合调配均匀、灌装、封口、杀菌即成。

本发明的优点是：营养价值高、滋补力强，口感好，便于食用，老少皆宜，开拓了人参令用新渠道和增加了果茶新品种，生产方法科学简单。

下面给出本发明的具体实施例：

实施例 1

组分（重量份）如下：

人参	1.5
山楂	40
蔗糖	9
蜂蜜	1
苯甲酸钠	0.01
柠檬酸	0.08
水	50

制作方法：首先选用鲜人参，刷洗，经蒸煮软化（温度为95—100℃，时间为15分钟），用打浆机打碎，用胶体磨磨细（100目）；选用鲜山楂，用清水漂洗后进行蒸煮软化（温度为95—100℃，时间为15分钟），用打浆机打碎，去核后经胶体磨磨细（100目）；将白砂糖用90℃以上热水溶化后，用糖过滤器过滤成糖浆；将人参浆、山楂浆、糖浆、蜂蜜、苯甲酸钠和柠檬酸混合调配均匀，灌装、封口、杀菌即为成品。

实施例2

组分(重量份)如下:

人参	3
山楂	20
蔗糖	11
蜂蜜	1.5
山梨酸钾	0.03
柠檬酸	0.11
胭脂红	0.001
水	45

制作方法同前。

实施例3

组分(重量份)如下:

人参	2
山楂	45
蔗糖	10
蜂蜜	1.3
苯甲酸钠	0.008
柠檬酸	0.09
胭脂红	0.002
水	55

制作方法同前述。

经检测:

可溶性固形物 8

铅 $\text{mg} / \text{kg} < 0.5$

砷 $\text{mg} / \text{kg} < 0.5$

铜 $\text{mg} / \text{kg} < 0.22$

食品添加剂符合 GB 2760-86

细菌总数 < 64

大肠杆菌群 < 3

致病菌未检出。